

~ Les Entrées Alsaciennes ~

L'assiette de crudités		14.50€
<i>Auswahl an Rohkostsalaten</i>		
Les escargots en coquille à l'Alsacienne (cuisson : 20 min)	La $\frac{1}{2}$ Douzaine:	14.00€
<i>Schnecken nach elsässer Art (20 Minuten Zeit)</i>	La Douzaine:	25.00€
La tarte à l'oignon et salade verte (cuisson: 15 min)		15.50€
<i>Zwiebelkuchen mit Salat (15 Minuten Zeit)</i>		
La truite de la Vallée marinée, concombre et huiles d'herbes fraîches		18.50€
<i>Marinierte Forelle</i>		
La terrine de foie gras d'Oie aux fruits du Berawecka		27.50€
<i>Ganzleber mit Berawecka Früchte</i>		

Le foie gras d'oie d'Olivier Nasti est également disponible à emporter en verrines de 200g -> 35€ ou 300g -> 53€

Le Menu du Terroir 32€

La tarte à l'oignon (15 min)
Ou
La truite de la Vallée marinée, concombre et huiles
d'herbes fraîches

La Choucroute royale du Chambard (5 garnitures)
Ou
La quenelle de brochet, fondue de poireaux,
sauce aux écrevisses et riz basmati

Le sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer
Ou
Le Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer

Le menu Stub 27€

La tête de veau grillée

Le vacherin glacé

Le menu des petits alsaciens 17€

Pour les enfants de moins de 12 ans

Le filet de pintade à la crème,
champignons et nouilles
Ou
La truite de la vallée aux légumes

La coupe glacée (2 boules)

~ Les Poissons ~

Le filet de sandre en matelote, fondue de poireaux et nouilles	28.00€
<i>Zander matelote aus dem Region mit Nudel</i>	
La choucroute de poissons	28.00€
<i>Fischsauerkraut</i>	

Modes de paiements acceptés : Espèces (sauf Billet de 500€), Chèque, Tickets Restaurants, Chèques Vacances et Carte Bancaire (sauf American Express)

~ Les Viandes ~

La Choucroute royale du Chambard, servie au plat (9 garnitures)		29.50€
<i>Sauerkraut nach Art des Hauses</i>		
Le Beackaoffa à l'Alsacienne et salade de saison (à commander 48 heures à l'avance)		27.00€
<i>Elsässicher Beackaoffa mit grünen Salat (48 Stunden im Voraus bestellen)</i>		
Le bœuf gros sel au raifort, crudités et pommes de terre sautées		23.80€
<i>Rindfleisch Meerrettich, Bratkartoffeln</i>		
Les rognons de veau, sauce moutarde et spätzlés maison		23.00€
<i>Kalsnieren, Senfsauce und hausgemachte Spätzle</i>		
La tête de veau grillée, pommes de terre écrasées, jus de viande à la moutarde		23.00€
<i>Gegrillter Kalbskopf, Muskatkartoffeln mit Fleischensauce</i>		
Lewerknepfles (quenelles de foie), pommes de terre sautées, sauce échalotes		23.00€
<i>Leberfleischklösschen mit Bratkartoffeln, Schalottensauce und grüner Salat</i>		
L'entrecôte Hereford, provenance "Irlande" au poivre vert,	300g	32.00€
accompagnée de pommes de terre sautées et salade verte	350g	35.00€
<i>Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer, Bratkartoffeln und grüner Salat</i>		

Suppléments : Légumes à 5.50/ Nouilles à 5.50/ Pommes de terre sautées à 5.50/ Salade verte à 5.50/ Frites maison à 5.50

~ Les Fromages ~

Le Munster fermier de la Vallée		8.40€
<i>Münsterkäse</i>		
L'assiette de fromages d'Alsace		9.50€
<i>Kästler</i>		
Le Munster chaud flambé au Marc de Gewurztraminer		13.50€
<i>Warmer Münsterkäse mit Marc de Gewürztraminer</i>		

~ Les Desserts ~

La crème glacée minute (la cuillère)		6.50€
<ul style="list-style-type: none">- Vanille bourbon et ses noisettes au caramel- Chocolat des îles caraïbes et ses cookies		
<i>Hausgemachtes Eis</i>		
Chantilly Maison à la vanille bourbon		2.50€
Les sorbets glacés minute (la cuillère)		6.50€
<ul style="list-style-type: none">- Fruits rouges et ses fruits frais- Fruits exotiques et ses fruits frais		
<i>Hausgemachtes Sorbet</i>		
Le sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer		10.50€
<i>Zitronneis mit Marc de Gewürztraminer</i>		
Le Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer		10.50€
<i>Hausegemachter Eiskugelhopf mit Marc de Gewurztraminer</i>		
Le moelleux au chocolat, glace vanille (10 min d'attente)		10.50€
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (10 Minuten Zeit)</i>		
Le café gourmand		10.50€
La tarte du jour au fil des saisons		9.50€
<i>Tagestorte</i>		